



Національний університет
водного господарства та природокористування

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та природокористування
Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Проректор з науково-педагогічної,
методичної та виховної роботи

_____ О.А. Лагоднюк
" ____ " _____ 2018 р.

05-08-41

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Program of the Discipline

ГОТЕЛЬНА СПРАВА
Hotel business

спеціальність
specialty

242 "Туризм"
242 TOURISM



Робоча програма навчальної дисципліни "Готельна справа" для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 242 "Туризм". – Рівне: НУВГП, 2017. – 15с.

Розробник: Громаченко К.Ю., к.с.-г.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від "05 вересня 2018 року № 1

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи _____ Коротун С.І.
" ____ " _____ 2018 року

Схвалено науково-методичною комісією за спеціальністю 242 "Туризм".

Протокол від "05" вересня 2018 року № 1

Голова науково-методичної комісії _____ Коротун С.І.
" ____ " _____ 2018 року



Вступ

Робоча програма дисципліни «Готельна справа» призначена для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 242 «Туризм» та укладено з урахуванням сучасних вимог до навчально-методичних документів і професійних компетенцій освітньо-кваліфікаційної характеристики бакалаврів з туризму.

Вивчення дисципліни «Готельна справа» спрямовано на формування у студентів сучасного типу ділового мислення, набуття професійної компетентності, діловитості, підприємливості, ініціативності та бачення перспективи у вирішенні практичних питань, які ґрунтуються на сучасному прогресивному досвіді у своїй галузі.

Анотація

Враховуючи, що готельне господарство України є важливою складовою сфери туризму, яка володіє достатньо розвинутою функціональною системою, то головним її завданням є забезпечення високого рівня комфорту, якості обслуговування туристів. Разом з тим обов'язковим завданням є досягнення його рентабельної діяльності.

Крім вивчення теоретичних питань з дисципліни «Готельна справа», передбачається також виконання курсової роботи, проходження організаційної виробничої практики, підготовка наукових повідомлень, виконання індивідуальних завдань, проведення презентацій, тестування, проведення науково-дослідної студентської роботи з питань удосконалення організації роботи готельного господарства в сучасних умовах.

Ключові слова: готельне господарство, підприємства готельного господарства, засоби розміщення, гостинність, технологія гостинності, приміщення житлової та нежитлової групи, класифікація підприємств готельного господарства, якість надання послуг.

Abstract

Taking into account that the hotel economy of Ukraine is an important component of tourism, which has a sufficiently developed functional system, its main task is to ensure a high level of comfort, quality of service for tourists. However, the obligatory task is to achieve its profitable activity.

In addition to studying theoretical issues in the discipline "Hotel economy", it is also envisaged completion of course work, passing organizational production practice, preparing scientific reports, performing individual tasks, conducting presentations, testing, conducting research student work on improving the organization of the hotel industry in modern conditions.

Key words: hotel industry, hotel industry enterprises, accommodation facilities, hospitality, technology of hospitality, residential and non-residential premises, classification of hotel enterprises, quality of service provision.



1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6	24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	Нормативна
Модулів – 1	242 «Туризм»	Рік підготовки:	Рік підготовки:
Змістових модулів – 2		3-й	4-й
Загальна кількість годин – 180		Семестр	Семестр
		6-й	7-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 5	Рівень вищої освіти: I (бакалаврський)	Лекції	Лекції
		34 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	Практичні, семінарські
		-	-
		Лабораторні	Лабораторні
		28 год.	12 год.
		Самостійна робота	Самостійна робота
		118 год.	164 год.
		Індивідуальні завдання:	Індивідуальні завдання:
		-	-
		Вид контролю	Вид контролю
		екзамен	екзамен

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 35% до 65%.

для заочної форми навчання – 10% до 90%.

2. Мета, завдання навчальної дисципліни

Головна мета дисципліни «Готельна справа» полягає у засвоєнні студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, а також сприйнятті ними готельного господарства, як невід’ємної частини сфери туризму України, що набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками організації підприємств готельного господарства та відрегулювати його



успішну діяльність на ринку готельних послуг.

Завданням дисципліни «Готельна справа» є теоретична і практична підготовка студентів з питань:

- особливості організації готельного господарства в Україні та за кордоном;
- основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного господарства за типами та категоріями;
- організація приміщень на підприємствах готельного господарства;
- організація процесу обслуговування на підприємствах готельного господарства;
- основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення;
- організація обслуговування клієнтів на підприємствах готельного господарства різних типів та категорій;
- організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств;
- організація праці в готельному господарстві;
- організація виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства та його контроль.

Дисципліна орієнтована на те, щоб у результаті її освоєння були вирішені наступні завдання:

Студенти повинні знати:

- особливості організації готельного господарства;
- організацію обслуговування на підприємствах готельного господарства;
- організацію роботи допоміжних служб;
- організацію праці в готельному господарстві;
- організацію виробничого процесу в підрозділах готельного господарства і його контроль.

Студенти повинні вміти:

- розподіляти підприємства готельного господарства на типи і категорії;
- організовувати приміщення житлової і нежитлової груп;
- володіти композиційними прийомами оформлення інтер'єру, озеленення приміщень, підходами щодо меблювання номерів;
- технологією прибиральних робіт навколишньої території, вестибюльної групи, у житлових приміщеннях підприємств готельного господарства;
- технологією прийому та розміщення туристів.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1 «Теоретико-методологічні основи готельної справи

Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства.
Взаємозв'язок розвитку туризму з розвитком готельного господарства. Історія розвитку готельного господарства України. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.

Тема 2. Типізація підприємств готельного господарства. Фактори, що



впливають на типізацію готельного господарства. Характеристика основних типів засобів розміщення. Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств. Класифікація підприємств готельного господарства України.

Змістовий модуль 2 «Організація приміщень на підприємствах готельного господарства»

Тема 3. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємств готельного господарства

Тема 4. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Кольори в інтер'єрі.

Тема 5. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень. Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне прибирання; проміжне прибирання; прибирання номерів після виїзду гостей; генеральне прибирання; ведення білизняного господарства; використання засобів для миття і чистення.

Змістовий модуль 3 «Організація і технологія обслуговування в готельному господарстві»

Тема 6. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві. Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування. Організація обслуговування на житлових поверхах. Організація надання додаткових послуг підприємствами готельного господарства. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства. Організація обслуговування в ресторанах при підприємствах готельного господарства. Культура обслуговування в готельному господарстві.

Тема 7. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств при засобах розміщення. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація складського та тарного господарства. Організація роботи обслуговуючих господарств. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві.

Тема 8. Організація праці в готельному господарстві. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства. Робочий час працівників підприємств готельного господарства. Методи вивчення робочого часу працівників. Рациональна організація праці робітників підприємств готельного господарства. Нормування праці на підприємствах готельного господарства.



4. Структура навчальної дисципліни

Кількість годин												
Назви змістових модулів і тем	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Модуль 1.												
Змістовий модуль 1.												
Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства.	18	4	-	4	-	10	20	-	-	-	-	20
Тема 2. Типізація підприємств готельного господарства.	32	6	-	6	-	20	24	2	-	2	-	20
Разом за змістовим модулем 1	50	10	-	8	-	30	44	2	-	2	-	40
Змістовий модуль 2.												
Тема 3. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.	30	6	-	4	-	20	24	-	-	2	-	22
Тема 4. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства.	14	4	-	-	-	10	22	-	-	-	-	22
Тема 5. Технологія прибиральних робіт навоколишньої території і вестибюльної групи приміщень.	16	2	-	4	-	10	22	-	-	-	-	22
Разом за змістовим модулем 2	60	12	-	8	-	40	68	-	2	-	-	66
Змістовий модуль 3.												
Тема 6. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.	26	5	-	6	-	15	24	2	4	-	-	18
Тема 7. Організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих	23	5	-	4	-	14	22	-	2	-	-	20

господарств при засобах розміщення.	господарства та природокористування										
Тема 8. Організація праці в готельному господарстві.	21	2	-	-	-	19	22	-	2	-	20
Разом за змістовим модулем 3	70	12	-	10	-	48	68	2	8	-	58
Усього годин	180	34	-	28	-	118	180	4	12	-	164

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Історія розвитку світового готельного господарства	2	-
2	Історія розвитку готельного господарства України	2	-
3	Типізація підприємств готельного господарства	4	2
4	Класифікація підприємств готельного господарства України	2	2
5	Функціональна організація приміщень підприємств готельного	4	2
6	Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень	4	-
7	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	4	2
8	Технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення	2	2
9	Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуго	2	2
10	Організація надання додаткових послуг підприємствами готельного господарства	2	-
Всього		28	12

6. Самостійна робота

Розподіл годин самостійної роботи для студентів денної форми навчання:

Підготовка до аудиторних занять – 0,5 год/1 год занять (0,5 x 40) – 20 год.

Підготовка до контрольних заходів – 6 год. на 1 кредит ЄКТС (6 x 4) – 24 год.

Опрацювання окремих тем програми або їх частин, які не викладаються на лекціях – 36 год.



6.1. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
Змістовий модуль 1.			
1	Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства	4	4
2	Тема 2. Історія розвитку готельного господарства України	4	4
3	Тема 3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії	2	6
4	Тема 4. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства	4	4
5	Тема 5. Характеристика основних типів засобів розміщення	4	4
6	Тема 6. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку	2	4
7	Тема 7. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства	2	4
8	Тема 8. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства	4	6
9	Тема 9. Класифікація підприємств готельного господарства України	4	6
Змістовий модуль 2.			
10	Тема 10. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	6	8
11	Тема 11. Організація приміщень житлової групи	7	10
12	Тема 12. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства	7	8
13	Тема 13. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства	6	8
14	Тема 14. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства	2	8
15	Тема 15. Кольори в інтер'єрі	2	8
16	Тема 16. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень	5	8
17	Тема 17. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень	5	8
Змістовий модуль 3.			
18	Тема 18. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві	3	8
19	Тема 19. Технологія прийому та розміщення	3	4

	туристів у засобах розміщення		
20	Тема 20. Організація роботи служби прийому, розміщення та обслуговування	3	4
21	Тема 21. Організація обслуговування на житлових поверхах	4	4
22	Тема 22. Організація надання додаткових послуг підприємствами готельного господарства	3	4
23	Тема 23. Організація інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства	4	4
24	Тема 24. Організація та технологія обслуговування в ресторанах при на підприємствах готельного господарства	3	4
25	Тема 25. Культура обслуговування в готельному господарстві	4	4
26	Тема 26. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві	3	4
27	Тема 27. Організація складського і тарного господарства	2	2
28	Тема 28. Організація роботи обслуговуючих господарств	4	4
29	Тема 29. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві	4	4
30	Тема 30. Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства	3	4
31	Тема 31. Робочий час працівників підприємств готельного господарства. Методи вивчення робочого часу працівників	3	2
32	Тема 32. Рациональна організація праці робітників підприємств готельного господарства Нормування праці на підприємствах готельного господарства	2	2
Всього		118	164

7. Методи навчання

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання.

Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій:

- використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті;
- проводиться дискусійне обговорення проблемних питань;



Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчаться оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх

Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

8. Методи контролю

До контрольних заходів з дисципліни «Готельна справа» належать поточний, модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролю, які про водяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Контроль роботи студентів проводиться за такими видами робіт: поточне тестування та опитування; усне опитування; підсумкове тестування з кожного змістовного модуля; перевірка виконаних практичних (лабораторних) завдань; підготовка та презентація реферату, міні лекції; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях.

Усі форми контролю включені до 100-бальної шкали оцінювання.

1. Оцінювання результатів поточної роботи (завдань, що виконуються на практичних заняттях та консультаціях, розрахунково-графічна робота, результати самостійної роботи студентів) проводиться за наступними критеріями (у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа): 0 % – завдання не виконано; 40% – завдання виконано частково та містить суттєві помилки методичного або розрахункового характеру; 60% – завдання виконано повністю, але містить суттєві помилки у розрахунках або в методиці; 80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки (розмірності, висновки, оформлення тощо); 100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

2. Ситуаційні вправи, конкретні ситуації та інші завдання творчого характеру (у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа): 0% – завдання не виконано; 40% – завдання виконано частково, висновки не аргументовані і не конкретні, звіт підготовлено недбало; 60% – завдання виконано повністю, висновки містять окремі недоліки, судження студента не достатньо аргументовані, звіт підготовлено з незначним відхиленням від вимог; 80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки не системного характеру; 100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота								Екзамен	Сума
Змістовий модуль 1		Змістовий модуль 2			Змістовий модуль 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8		
5	10	10	5	5	10	10	5	40	100



Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою
	для екзамену та курсової роботи
90–100	відмінно
82–89	добре
74–81	
64–73	задовільно
60–63	
35–59	незадовільно з можливістю повторного складання
0–34	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

10. Методичне забезпечення

1. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/>;

2. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Тернопільського Національного Економічного Університету / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.tneu.edu.ua/>

3. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Ужгородського національного університету / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/>

11. Рекомендована література

Базова

1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затверджені наказом Держтурадміністрації від 16.03.2004 р. № 19, зареєстрований в Мін'юсті 02.04.2004 р. № 413/9012).

2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство [Текст] ОБР: организация, управление, обслуживание : учеб. пособие / С. И. Байлик, 2008. – 352 с.

3. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 494 с.

4. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. - К.: Центр учбової літератури, 2012. - 470 с.

5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.

Допоміжна

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учебник / Ю.Ф. Волков. Ростов на Дону : Феникс, 2004. - 352 с.

2. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв, Є.В. Самарцев, О.О. Гаца, К.П. Максимець, Х.Й. Роглев // За ред. членакор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра-К, 2005. -520 с.

3. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев. - К. : Кондор, 2005.-408 с.

4. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. -К.: Альтерпрес, 2009. - 447 с.

5. Туризм и гостиничное хозяйство / под редакцией Л.П. Шматько. - М.; Ростов-на-Дону : «МарТ», 2005.-352 с.

6. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / За ред. проф. В.К. Федорченка, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. - К. : Вища шк., 2001.

7. Національні стандарти:

а. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (розроблено Держтурадміністрацією спільно із ДП НДІ «Система», м. Львів. Введено в дію у липні 2004 р.);

б. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (розроблено Держтурадміністрацією спільно із ДП НДІ «Система», м. Львів. Введено в дію у липні 2004 р.);

с.ДСТУ 3862–99 «Громадське харчування. Терміни та визначення»;

д. ДСТУ 4281:2004 «Зклади ресторанного господарства. Класифікація»;

е. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».

8. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затверджені наказом Держтурадміністрації від 16.03.2004 р. № 19, зареєстрований в Мін'юсті 02.04.2004 р. № 413/9012).

13. Інформаційні ресурси

1. Кабінет Міністрів України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.kmu.gov.ua/>

2. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://rada.gov.ua/>

3. Державна служба статистики України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.ukrstat.gov.ua/>



4. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.nbuv.gov.ua/>
5. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://libr.rv.ua/>
6. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне)) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>
7. Цифровий репозиторій ХНУМГ ім.О.М.Бекетова / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://eprints.kname.edu.ua/>
8. Цифровий репозиторій Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://dspace.univer.kharkov.ua/handle/123456789/568>
9. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу http://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php



Національний університет
водного господарства
та природокористування